Cod. 6115102700 Rev. 0 del 27/04/2009

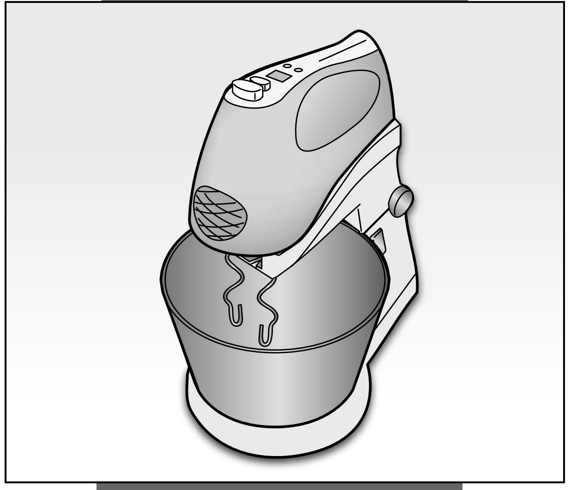
SERVIZIO CONSUMATORI
NUMEROVERDE
800-215834

Ariete

Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

825440

CE **Mod. 1566/1**



DigiMix professional *metal*

Ariete

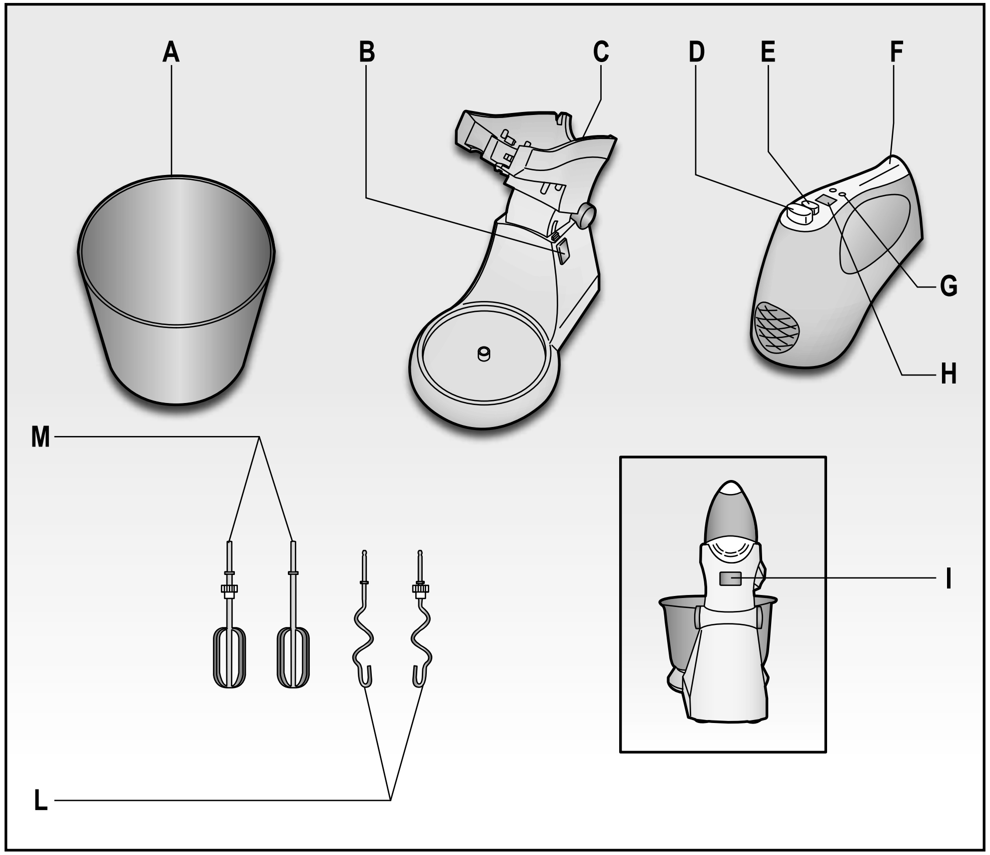


Fig. 1

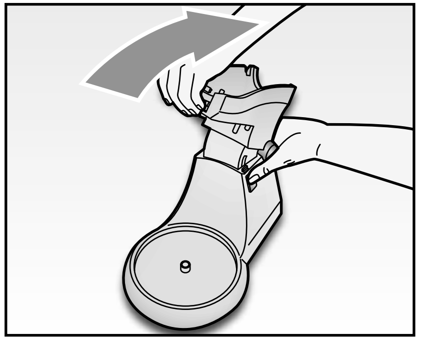


Fig. 4

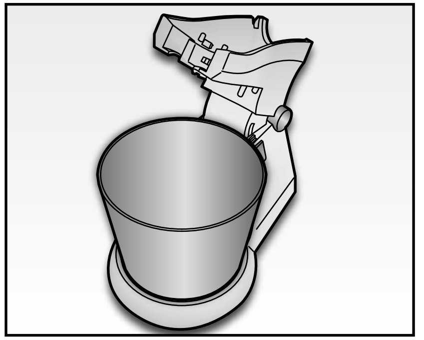


Fig. 5

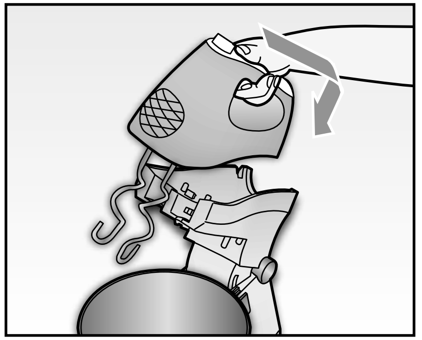


Fig. 6

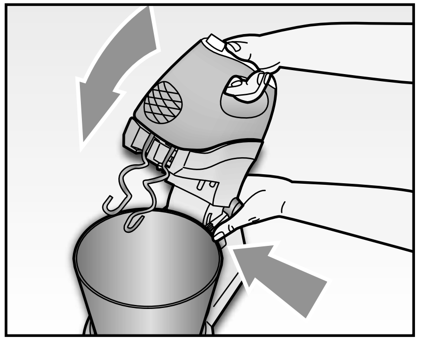


Fig. 7

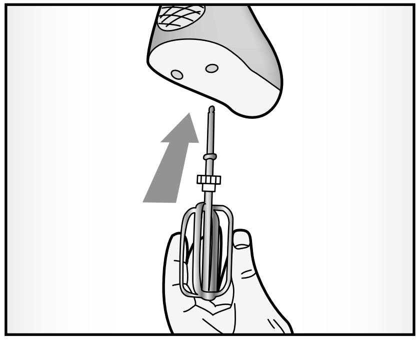


Fig. 2

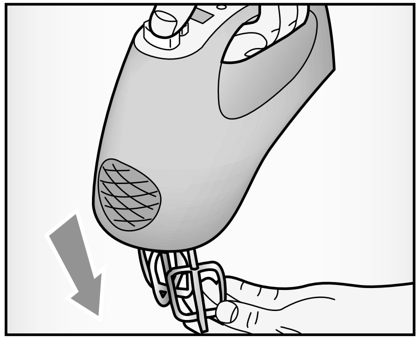


Fig. 3

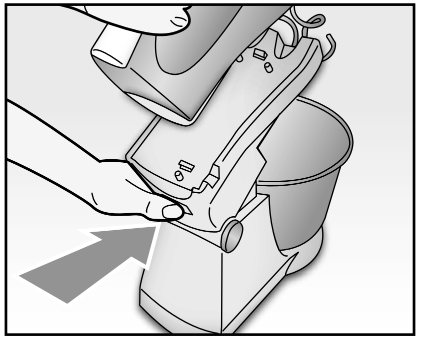


Fig. 8

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1 Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2 Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3 Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4 Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5 Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6 Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7 Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacita fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8 E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
9 NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
10 ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
11 Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12 Prima di mettere in moto l'apparecchio assicurarsi che sia perfettamente assemblato.
13 NON TOCCATE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
14 Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è connesso alla rete elettrica. Scollegare la spina dopo ogni uso.
15 Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
16 Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
17 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
18 L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
19 Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
20 Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
21 Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti

dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

22 Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A Ciotola girevole
B Pulsante inclinazione braccio
C Supporto
D Pulsante per sgancio fruste
E Pulsante accensione / spegnimento
F Impugnatura
G Tasti per impostazione velocità
H Display
I Tasto per sgancio corpo motore
L Fruste a torciglione
M Fruste tradizionali

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELLE FRUSTE

ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

ATTENZIONE: Le fruste devono essere montate sul corpo motore prima del posizionamento di quest'ultimo sul supporto (C).

- L'apparecchio dispone di due tipi di fruste da utilizzare a seconda delle proprie esigenze:
  - coppia di fruste tradizionali (M) in metallo per montare maionese, salse, panna e albumi a neve;
  - coppia di fruste a torciglione (L) per impastare.
- Per montare le fruste, prendere per l'impugnatura (F) l'apparecchio ed inserire il gambo di ogni frusta negli appositi fori, ruotando leggermente fino allo scatto.
  Le fruste che formano la coppia non sono uguali tra loro; pertanto quella che presenta l'ingranaggio in plastica deve essere montata nel foro di sinistra (Fig. 2).
- Per smontare le fruste, rimuovere innanzitutto il corpo motore dal supporto (C), quindi premere il relativo pulsante espulsore (D) ed estrarle verso l'esterno (Fig. 3).

ATTENZIONE: Non premere il pulsante espulsore (D) mentre l'apparecchio è in funzione.

ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE: PRIMA DI PROCEDERE CON L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO, ASSICURARSI DI AVER MONTATO CORRETTAMENTE LE FRUSTE DESIDERATE.

- Appoggiare il supporto (C) su di una superficie piana e stabile.
- Premere il pulsante di inclinazione braccio (B) e contemporaneamente sollevare il braccio del supporto (C) verso l'alto (Fig. 4).

- Alloggiare la ciotola (A) nell'apposito spazio, inserendola perfettamente sopra il relativo perno sulla base del supporto (C) (Fig. 5).
- Inserendolo dal lato anteriore del supporto (C), applicare il corpo motore completo di fruste sul braccio, in modo che le fruste si innestino nelle apposite due asole. Farlo scorrere verso il basso, premendolo leggermente, fino ad udire lo scatto di avvenuto incastro dell'ingranaggio in plastica presente sulla frusta di sinistra nel relativo alloggiamento all'interno dell'asola sul braccio (Fig. 6).
- Versare gli ingredienti nella ciotola (A) e, premendo il il pulsante di inclinazione braccio (B), abbassare nuovamente il braccio del supporto (C) agendo sull'impugnatura (F) del corpo motore (Fig. 7).
- Collegare il cavo di alimentazione ad una presa di corrente.

ATTENZIONE: L'apparecchio è stato concepito per operazioni di breve durata di al massimo 10 minuti. Spegnere l'apparecchio dopo 10 minuti di utilizzo e far raffreddare il motore per almeno 30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

- Accendere l'apparecchio premendo il relativo pulsante di accensione (E); la luce del display (H) inizierà a lampeggiare.
  Il tempo contrassegnato sul display (H) comincia a scorrere, compare l'indicatore "1" di velocità e le fruste cominciano a ruotare.

NOTA: Iniziare ad impastare dalla velocità più bassa aumentandola gradualmente fino a raggiungere quella desiderata. Per gli impasti più duri suggeriamo di utilizzare le velocità più alte.

- Regolate la velocità desiderata tramite i tasti (G) "+" e "-". L'apparecchio dispone di 16 diverse velocità.

NOTA: Dopo 9 minuti e 59 secondi l'orologio torna a 0 minuti e 0 secondi e ricomincia a contare.

ATTENZIONE: L'apparecchio è dotato di un particolare meccanismo che durante la lavorazione induce un movimento rotatorio con velocità regolare alla ciotola (A).

- Nel caso si desiderasse aggiungere ulteriori ingredienti al composto o cambiare il tipo di fruste, è necessario spegnere l'apparecchio agendo sul relativo pulsante (E), staccare la spina dalla presa di corrente ed alzare il corpo motore come descritto in precedenza.
- Terminato l'utilizzo, spegnare l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Sollevare il braccio del supporto (C) premendo il pulsante di inclinazione braccio (B) e rimuovere il corpo motore completo di fruste agendo sul relativo tasto di sgancio posteriore (**I**) (Fig. 8).
- Estarre le fruste come descritto in prececenza e rimuovere la ciotola (A).

ATTENZIONE: Nel caso si abbiano problemi di spazio o si voglia operare in recipienti diversi, è possibile usare il corpo motore anche separato dal supporto (C).

SUGGERIMENTI

Tempo di funzionamento: 2-5 minuti.
Velocità: 1-12
Per pastelle, bianco d'uovo, panna montata, creme, maionese. Per miscelare salse e miscele per budini.

Tempo di funzionamento: 5-10 minuti.
Velocità: 8-16.
Per impasti con lievito o impasti senza lievito o per puree di patate per fare gnocchi e crocchette di patate.

VALORI STANDARD PER LA SELEZIONE DELLA VELOCITA’

Impostazione 1:	Per amalgamare l’impasto.
Impostazione 2-3:	Per mescolare gli ingredienti o per quando è richiesta una bassa velocità.
Impostazione 4:	Per mescolare liquidi o quando si aggiungono liquidi a ingredienti secchi.
Impostazione 5-6:	Particolarmente adatto per l’impasto granulare.
Impostazione 7:	Per alternare aggiunte di ingredienti secchi a ingredienti liquidi.
Impostazione 9-10:	Per mescolare miscele pronte per dolci o per quando è richiesta una bassa velocità.
Impostazione 11:	Per trattare il burro montato o lo zucchero a velo.
Impostazione 12-13:	Per una consistenza leggera e soffice, per esempio zucchero a velo.
Impostazione 14:	Per fare il purè di patate.
Impostazione 15:	Per montare la panna.
Impostazione 16:	Per montare i bianchi d’uovo o per quando è richiesta una velocità alta.

PULIZIA DELL’APPARECCHIO

ATTENZIONE: NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
ATTENZIONE: ANCHE QUANDO L’APPARECCHIO NON E’ IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

- Le fruste (L-M) e la ciotola (A) possono essere lavati in acqua calda con detersivo o in lavastoviglie.
- Pulire la parte esterna dell’apparecchio ed il supporto (C) con un panno inumidito.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1 Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2 Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3 Never place the appliance on or close to sources of heat.
4 Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5 Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6 Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9 NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
10 ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
11 Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12 Make sure that the appliance has been perfectly assembled before switching on.
13 NEVER TOUCH MOVING PARTS.
14 Never leave the appliance unattended when it is connected to the mains power. Unplug the appliance after every use.
15 To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
16 Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
17 To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
18 This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
19 This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC2004/108/EEC directives.
20 Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
21 In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
22 Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A Rotating bowl
B Arm tilt button
C Support
D Tool release button
E On/Off button
F Handgrip
G Speed buttons
H Display
I Power body release button
L Kneaders
M Traditional whisks

FITTING AND REMOVING TOOLS

CAUTION: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

NOTE: The whisk attachments need to be fitted to the power body before the body can be fitted onto the support (C).

- The appliance has two types of whisk attachment for use as required by the type of mix:
  - pair of traditional metal whisks (M) for whisking mayonnaise, sauces, cream and egg whites;
  - pair of kneaders (L) for mixing doughs.
- To fit the whisks, take the appliance by the handgrip (F) and insert the shaft of each whisk into the relevant hole, until it clicks into place.
  The whisks in the pair are not identical and therefore, the one with the plastic gear mechanism needs to be fitted into the hole on the left (Fig. 2).
- To remove the whisk attachments, first remove the power body from the support (C) and then press the relevant eject button (D) and pull out the whisks (Fig. 3).

IMPORTANT: Never press the release button (D) while the appliance is operating.

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT: MAKE SURE THAT THE WHISK ATTACHMENTS ARE FITTED CORRECTLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

- Place the support (C) on a flat, steady surface.
- Press the arm tilt button (B) and at the same time, lift the arm on the support (C) upwards (Fig. 4).
- Place the bowl (A) in the special space, inserting it perfectly over the pin in the base (C) of the support (Fig. 5).
- Fit the motor body complete with whisk attachments onto the arm, inserting it from the front of the support (C) and so that the whisks fit into the two slots. Slide it downwards, pressing gently until the plastic gear mechanism on the left whisk attachment clicks into place inside the slot on the arm (Fig. 6).
- Pour the ingredients into the bowl (A) and pressing the arm tilt button (B) lower the arm of the support (C) using the handgrip (F) on the power body (Fig. 7).
- Plug the power cord into a mains power source.

IMPORTANT: The appliance has been designed to operate for brief periods (max. 10 minutes). Switch off the appliance after 10 minutes of use and allow the motor to cool for at least 30 minutes before using again.

- Switch on the appliance by pressing the relevant On button (E); the light on the display (H) will begin to flash.
  The timer on the display (H) will begin to operate, the speed indicator "1" will appear and the whisk attachments will start to rotate.

NOTE: Start mixing at the slowest speed, gradually increasing to the required level. For kneading, we recommend using the higher speed settings.

- Set the required speed using the buttons (G) "+" and "-". The appliance has 16 different speeds.

NOTE: After 9 minutes and 59 seconds, the clock resets to 0 minutes and 0 seconds and begins counting again.

IMPORTANT: The appliance is equipped with a special mechanism that makes the bowl (A) rotate at a regular speed.

- To add more ingredients to the mix or to change the type of whisk attachment, it is necessary to switch off the appliance, using the relevant button (E) and unplug it before lifting the power body as described previously.
- After use, switch off the appliance and unplug the power cord from the power mains.
- Lift the arm of the support (C) by pressing the arm tilt button (B) and remove the power body, complete with whisk attachments, using the release button (I) on the back of the appliance (Fig. 8).
- Remove the whisk attachments as described previously and then remove the bowl (A).

NOTE: In case of space problems or for use with different bowls, it is possible to use the power body separately from the support (C).

HELPFUL HINTS

Operating time: 2-5 minutes.
Speed setting: 1-12
For batters, beaten egg whites, whipped cream, creams, mayonnaise. For mixing sauces and pudding mix.

Operating time: 5-10 minutes.
Speed setting: 8-16.
For yeast doughs or short pastries as well as potato doughs for making dumplings and potato fritters

STANDARD VALUES FOR SPEED SELECTION

Setting1:	To knead dough.
Setting 2-3:	To mix dry ingredients, or when a low speed setting is necessary.
Setting 4:	To mix liquid ingredients or when adding liquids to dry ingredients.
Setting 5-6:	Particularly suited for crumble mixes.
Setting 7:	For the alternate addition of dry and liquid ingredients.
Setting 9-10:	To mix packaged cake mixes or when a medium speed setting is necessary.

Setting 11:	To beat butter cream and sugar icings.
Setting 12-13:	To a light, fluffy consistency, for example sugar icing.
Setting 14:	To whip mashed potatoes.
Setting 15:	To whip cream.
Setting 16:	To whip egg-whites, or when a high speed setting is necessary.

CLEANING THE APPLIANCE

CAUTION: NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.

CAUTION: ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

- The whisk attachments (L-M) and the bowl (A) can be washed in hot soapy water or in the dish-washer.
- Wipe the outer surfaces of the appliance and the support (C) with a damp cloth.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1 Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3 Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4 Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5 N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6 Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7 Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
8 Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
9 NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
10 MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
11 Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12 Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier qu'il soit parfaitement assemblé.
13 NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES EN MOUVEMENT.
14 Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique. Débrancher la fiche à la fin de chaque utilisation.
15 Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
16 N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
17 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
18 L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
19 Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/CE et EMC2004/108/CEE.
20 Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
21 Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute

partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.

22 Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Tasse pivotante
B Poussoir inclinaison bras
C Support
D Poussoir d'expulsion des fouets
E Poussoir marche/arrêt
F Manche
G Touches pour programmation vitesse
H Afficheur
I Touche pour le désenclenchement corps moteur
L Fouets à spirale
M Fouets traditionnels

MONTAGE ET DEMONTAGE DES FOUETS

ATTENTION: MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

ATTENTION: Les fouets doivent être installés sur le corps moteur avant de positionner ce dernier sur le support (C).

- L'appareil dispose de deux types de fouets à utiliser selon les exigences personnelles:
  - couple de fouets traditionnels (M) en métal pour monter la mayonnaise, les sauces, la crème fraîche et les blancs d'œuf;
  - couple de fouets à spirale (L) pour pétrir.
- Pour installer les fouets, saisir le manche (F) de l'appareil et introduire la tige de chaque fouet dans les trous correspondants, en tournant légèrement jusqu'au déclic.
  Les fouets qui forment le couple ne sont pas pareils entre eux; par conséquent, celui qui présente l'engrenage en plastique doit être installé dans le trou de gauche (Fig. 2).
- Pour démonter les fouets, retirer d'abord le corps moteur du support (C), puis appuyer sur le poussoir d'expulsion (D) et extraire les fouets vers l'extérieur (Fig. 3).

ATTENTION: Ne pas appuyer sur le poussoir d'expulsion (D) quand l'appareil est en marche.

MODE D’EMPLOI

ATTENTION: AVANT D’UTILISER L’APPAREIL, CONTROLER QUE LES FOUETS SOIENT INSTALES CORRECTEMENT.

- Poser le support (C) sur une surface plate et stable.
- Appuyer sur le poussoir d’inclinaison du bras (B) tout en soulevant le support (C) vers le haut (Fig. 4).
- Installer la tasse (A) dans son emplacement, en l’introduisant parfaitement sur le tourillon situé sur la base du support (C) (Fig. 5).
- Appliquer, à partir de l’avant du support (C), le corps moteur muni des fouets sur le bras, de façon à ce que les fouets s’enclenchent dans les deux ouvertures. Faire glisser le corps moteur vers le bas, en le poussant légèrement, jusqu’au déclic d’encastrement de l’engrenage plastique qui se trouve sur le fouet de gauche dans le logement à l’intérieur de l’ouverture du bras (Fig. 6).
- Verser les aliments dans la tasse (A) et, en frappant le poussoir d’inclinaison du bras (B), baisser le bras du support (C) en agissant sur le manche (F) du corps moteur (Fig. 7).
- Brancher le câble d’alimentation à une prise de courant.

ATTENTION: L’appareil a été conçu pour des opérations de courte durée (10 minutes maximum). Eteindre l’appareil après 10 minutes de fonctionnement et faire refroidir le moteur pendant au moins 30 minutes avant de l’utiliser à nouveau.

- Allumer l’appareil en frappant le poussoir de mise en marche (E); l’éclairage de l’afficheur (H) se met à clignoter.
  Le temps indiqué sur l’afficheur (H) commence à s’écouler, l’indicateur “1” de vitesse s’affiche et les fouets commencent à tourner.

NOTE: commencer à pétrir en partant de la vitesse la plus basse et en l’augmentant graduellement jusqu’à atteindre la vitesse désirée. Pour les pâtes plus consistantes, nous conseillons d’utiliser les vitesses plus élevées.

- Régler la vitesse désirée à travers les touches (G) “+” et “-”. L’appareil dispose de 16 vitesses différentes.

NOTE: Au bout de 9 minutes et 59 secondes, la minuterie revient à 0 minutes et 0 secondes et le compte recommence.

ATTENTION: L’appareil est muni d’un mécanisme particulier qui, pendant l’usinage, induit un mouvement rotatoire avec une vitesse régulière de la tasse (A).

- Si on désire ajouter d’autres ingrédients à la préparation ou changer le type de fouets, il est nécessaire d’éteindre l’appareil en agissant sur le poussoir (E), débrancher la fiche de la prise de courant et soulever le corps moteur, comme décrit précédemment.
- Au terme de l’utilisation, éteindre l’appareil et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Soulever le bras du support (C) en appuyant sur le poussoir d’inclinaison du bras (B) et retirer le corps moteur muni des fouets en agissant sur la touche de désenclenchement arrière (I) (Fig. 8).
- Extraire les fouets comme décrit précédemment et retirer la tasse (A).

ATTENTION: Si vous avez des problèmes d’espace ou si vous désirez utiliser des récipients autres que la tasse, il est possible d’utiliser le corps moteur sans le support (C).

CONSEILS

Temps de fonctionnement: 2-5 minutes.
Vitesse: 1-12
Pour la pâte à frire, le blanc d'œuf, la crème fraîche, la crème anglaise, la mayonnaise. Pour mélanger les sauces et les crèmes à pudding.

Temps de fonctionnement: 5-10 minutes.
Vitesse: 8-16.
Pour les pâtes avec ou sans levure ou pour les purées de patates pour faire des gnocchis ou des criquettes de pommes de terre.

VALEURS STANDARD POUR LA SELECTION DE LA VITESSE

Programmation 1: Pour amalgamer la pâte.
Programmation 2-3: Pour mélanger les ingrédients ou quand la petite vitesse est requise.
Programmation 4: Pour mélanger les liquides ou quand on ajoute des liquides à des ingrédients secs.
Programmation 5-6: Particulièrement indiqué pour les pâtes granulaires.
Programmation 7: Pour alterner les ingrédients secs aux ingrédients liquides.
Programmation 9-10: Pour mélanger des préparations prêtes à desserts ou quand la petite vitesse est requise.
Programmation 11: Pour travailler le beurre monté ou le sucre glace.
Programmation 12-13: Pour une consistance légère et mœlleuse, comme par exemple le sucre glace.
Programmation 14: Pour la purée de pommes de terre.
Programmation 15: Pour monter la crème fraîche.
Programmation 16: Pour monter les blancs en neige ou quand la grande vitesse est requise.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION: NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
ATTENTION: MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
- Les fouets (L-M) et la tasse (A) peuvent être lavés dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle ou en lave-vaisselle.
- Nettoyer la partie externe de l'appareil et le support (C) à l'aide d'un chiffon humide.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1 Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.

2 Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.

3 Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.

4 Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.

5 Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.

6 Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.

7 Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

8 Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

9 DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.

10 AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.

11 Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.

12 Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig zusammen gebaut ist, bevor Sie es in Betrieb setzen.

13 FASSEN SIE KEINESFALLS DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN MASCHINENTEILE AN.

14 Lassen Sie das Gerät nicht unbewacht stehen, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist. Ziehen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch aus der Dose.

15 Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.

16 Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.

17 Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.

18 Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.

19 Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EWG und EMV2004/108/EWG.

20 Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.

21 Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht

mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.

22 Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A Drehschüssel
B Kipptaste des Arms
C Aufnahme
D Besen- Auswurftaste
E Ein-/ Ausschalttaste
F Griff
G Tasten für Geschwindigkeitseinstellung
H Display
I Taste zum Lösen des Motorgehäuses
L Knethaken
M Traditionelle Rührbesen

EINSETZEN UND ABNEHMEN DER RÜHRBESEN BZW. KNETHAKEN

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.

ACHTUNG: die Rührbesen müssen in das Motorgehäuse eingerastet werden, bevor dieses in die Aufnahme (C) eingesetzt wird.

- Das Gerät verfügt über zwei Arten von Einsätzen, die je nach Bedarf verwendet werden können:
  - Zwei traditionelle Rührbesen (M) aus Metall zum Schlagen von Mayonnaise, Soßen, Sahne und Eierschnee;
  - Zwei Knethaken (L) zum Kneten von Teig.
- Zum Einsetzen der Rührbesen bzw. Knethaken das Gerät am Griff (F) fassen und den Schaft des Rührbesens in die entsprechende Öffnung stecken. Dabei leicht drehen, bis der Schaft eingerastet ist. Die beiden Rührbesen sind nicht gleich. Der Besen mit dem Zahnrad aus Kunststoff muss in die linke Öffnung (Abb. 2) eingerastet werden.
- Zum Entfernen der Rührbesen muss zunächst das Motorgehäuse aus der Aufnahme (C) genommen werden. Dann erst die Auswurftaste (D) betätigen und die Besen nach außen abziehen (Abb. 3).

ACHTUNG: Die Taste (D) darf nicht gedrückt werden, solange das Gerät in Betrieb ist.

BETRIEBSANLEITUNG

ACHTUNG: BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB SETZEN, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE GEWÜNSCHTEN RÜHRBESEN BZW. KNETHAKEN RICHTIG MONTIERT SIND.

- Die Aufnahme (C) auf einer ebenen und stabilen Fläche absetzen.
- Die Kipptaste des Arms (B) betätigen und gleichzeitig den Arm der Aufnahme (C) nach oben ziehen (Abb. 4).
- Die Schüssel (A) einwandfrei in den Stift am Sockel der Aufnahme (C) (Abb. 5) einsetzen.
- Das mit den eingerasteten Rührbesen bestückte Motorgehäuse so auf den Arm setzen, dass die Besen in den entsprechenden Langlöchern zu liegen kommen. Leicht nach unten drücken, bis das Einrasten des Kunststoff-Zahnrads am linken Rührbesen in die entsprechende Halterung in den Langlöchern des Arms zu hören ist (Abb. 6).
- Die Zutaten in die Schüssel (A) geben, durch Betätigen der Kipptaste (B) den Halterungsarm (C) mithilfe des Griffs (F) am Motorgehäuse wieder nach unten drücken (Abb. 7).
- Das Versorgungskabel an eine Stromsteckdose anschließen.

ACHTUNG: Das Gerät ist für kurze Betriebszeiten von maximal 10 Minuten ausgelegt. Schalten Sie das Gerät nach 10 Minuten ab und lassen Sie den Motor mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

- Schalten Sie das Gerät durch Betätigen der entsprechenden Taste (E) ein. Die Lampe (H) des Display beginnt zu blinken.
  Die auf dem Display (H) angezeigte Zeit beginnt rückwärts zu laufen, die Geschwindigkeitsanzeige „1“ erscheint und die Rührbesen beginnen sich zu drehen.

HINWEIS: Beginnen Sie das Rühren auf niedrigster Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie sie nach und nach, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist. Bei zähem Teig empfiehlt es sich, immer die höheren Geschwindigkeitsstufen zu verwenden.

- Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit anhand der Tasten (G) “+” und “-” ein. Das Gerät verfügt über 16 verschiedene Geschwindigkeitsstufen.

HINWEIS: Nach 9 Minuten und 59 Sekunden schaltet die Uhr auf 0 Minuten und 0 Sekunden zurück und beginnt neu zu laufen.

ACHTUNG: das Gerät ist mit einem speziellen Mechanismus ausgestattet, der die Schüssel (A) während des Betriebs mit gleichmäßiger Geschwindigkeit dreht.

- Falls weitere Zutaten beigefügt oder die Rührbesen gewechselt werden sollen, muss das Gerät anhand der entsprechenden Taste (E) ausgeschaltet, der Stecker aus der Steckdose gezogen und das Motorgehäuse nach oben geklappt werden, wie oben beschrieben.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Halterungsarm (C) durch Betätigen der Kipptaste (B) hochklappen und den Motor samt Rührbesen durch Betätigen der Lösetaste an der Rückseite (I) abnehmen (Abb. 8).
- Die Rührbesen wie oben beschrieben entfernen und die Schüssel (A) herausnehmen.

ACHTUNG: Bei Platzknappheit oder wenn mit anderen Behältern gearbeitet werden soll, kann das Motorgehäuse auch getrennt von der Aufnahme (C) verwendet werden.

EMPFEHLUNGEN

Betriebsdauer: 2-5 Minuten.
Geschwindigkeit: 1-12
Für Ausbackteig, Eierschnee, Sahne, Creme, Mayonnaise. Zum Anrühren von Soßen und Puddingzubereitungen.

Betriebsdauer: 5-10 Minuten.
Geschwindigkeit: 8-16.
Für Teig mit oder ohne Hefe, für Kartoffelbrei zur Herstellung von Klößen und Kroketten.

STANDARDWERTE FÜR DIE GECHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

Stufe 1:	Zum Glattrühren des Teigs
Stufe 2-3:	Zum Mischen der Zutaten oder wenn niedrige Geschwindigkeiten erforderlich sind.
Stufe 4:	Zum Mischen von Flüssigkeiten oder wenn Flüssigkeit zu trockenen Zutaten hinzugefügt werden soll.
Stufe 5-6:	Besonders geeignet für körnige Teige.
Stufe 7:	Zum abwechselnden Zugeben von trockenen Zutaten und Flüssigkeiten.
Stufe 9-10:	Zum Anrühren von Fertigmischungen für Kuchen oder wenn niedrige Geschwindigkeiten erforderlich sind.
Stufe 11:	Zum Schaumig- Schlagen von Butter oder Zugabe von Staubzucker.
Stufe 12-13:	Für leichte und zarte Konsistenz des Endprodukts, zum Beispiel für Zugabe von Staubzucker.
Stufe 14:	Zur Herstellung von Kartoffelpüree.
Stufe 15:	Zum Schlagen von Sahne
Stufe 16:	Zum Schlagen von Eierschnee oder wenn hohe Geschwindigkeiten erforderlich sind.

REINIGUNG DES GERÄTS

ACHTUNG: DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.

ACHTUNG: AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.

- Die Rührbesen (L-M) und die Schüssel (A) können mit heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Das Äußere des Geräts und die Aufnahme (C) mit einem feuchten Tuch reinigen.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1 Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2 No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3 No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4 Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5 No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6 Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7 Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (includos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
8 Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9 NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
10 INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
11 Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12 Antes de poner en marcha el aparato asegurarse de que esté perfectamente ensamblado.
13 NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
14 No dejar nunca el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica. Desconectar el enchufe después de cada uso.
15 Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
16 No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
17 Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
18 El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
19 Este aparato cumple la directiva 2006/95/CE y EMC2004/108/CEE.
20 Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
21 Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de

alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.

22 Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A Recipiente rotatorio
B Pulsador inclinación brazo
C Soporte
D Pulsador para desenganchar varillas
E Pulsador encendido / apagado
F Mango
G Teclas para ajustar la velocidad
H Pantalla electrónica
I Tecla para desenganchar el cuerpo motor
L Varillas a espiral
M Varillas tradicionales

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS VARILLAS

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

ATENCIÓN: Las varillas tienen que estar montadas en el cuerpo motor antes de colocar este último en el soporte (C).

- El aparato cuenta con dos tipos de varillas para utilizar según las propias exigencias:
  - par de varillas tradicionales (M) en metal para montar mahonesa, salsas, nata y claras a punto de nieve;
  - para de varillas tradicionales a espiral (L) para amasar.
- Para montar las varillas, coger por el mango (F) el aparato e introducir las varillas en los correspondientes orificios, girándolas hasta que se oiga el clic.
  La pareja de varillas no son iguales entre ellas; por lo tanto aquella que tiene el engranaje de plástico se tiene que montar en el orificio de la izquierda (Fig. 2).
- Para desmontar las varillas, quitar antes que nada el cuerpo motor del soporte (C), después apretar el correspondiente pulsador para expulsar (D) y extraerlas hacia fuera (Fig. 3).

ATENCIÓN: No apretar el pulsador expulsor (D) mientras el aparato esté funcionando.

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN: ANTES DE UTILIZAR EL APARATO, ASEGURARSE DE HABER MONTADO MONTATO CORRECTAMENTE LAS VARILLAS DESEADAS.

- Apoyar el soporte (C) sobre una superficie llana y estable.
- Apretar el pulsador de inclinación brazo (B) y contemporáneamente levantar el brazo del soporte (C) hacia arriba (Fig. 4).
- Colocar el recipiente (A) en el correspondiente espacio, introduciéndolo perfectamente sobre el correspondiente perno en la base del soporte (C) (Fig. 5).
- Introduciéndolo por el lado delantero del soporte (C), aplicar el cuerpo motor con las varillas en el brazo, para que las varillas se acoplen en los dos ojales correspondientes. Desplazarlo hacia abajo, presionando ligeramente, hasta oír el clic que señala el acoplamiento del engranaje de plástico presente en la varilla de la izquierda en el correspondiente espacio dentro del ojal en el brazo (Fig. 6).
- Echar los ingredientes en el recipiente (A) y, presionando el pulsador de inclinación brazo (B), bajar de nuevo el brazo del soporte(C) ayudándose con el mango (F) del cuerpo motor (Fig. 7).
- Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente.

ATENCIÓN: El aparato ha sido creado para operaciones de breve duración de al máximo 10 minutos. Apagar el aparato después de 10 minutos de empleo y dejar enfriar el motor durante al menos 30 minutos antes de utilizarlo de nuevo.

- Encender el aparato apretando el correspondiente pulsador de encendido (E); la luz de la pantalla electrónica (H) empezará a destellar.
  El tiempo indicado en la pantalla electrónica (H) empieza a moverse, aparece el indicador “1” de velocidad y las varillas empiezan a girar.

NOTA: Empezar a amasar con la velocidad más baja aumentándola gradualmente hasta alcanzar aquella deseada. Para las masas más duras sugerimos utilizar las velocidades más altas.

- Regular la velocidad deseada mediante las teclas (G) “+” y “-”. El aparato cuenta con 16 diferentes velocidades.

NOTA: Después de 9 minutos y 59 segundos el reloj vuelve a 0 minutos y 0 segundos y vuelve a empezar a contar.

ATENCIÓN: El aparato cuenta con un especial mecanismo que durante la elaboración induce un movimiento rotatorio con velocidad regular al recipiente (A).

- En el caso que se deseara añadir ulteriores ingredientes a la masa o cambiar el tipo de varillas, es necesario apagar el aparato mediante el correspondiente pulsador (E), desconectar el enchufe de la toma de corriente y levantar el cuerpo motor como se ha descrito precedentemente.
- Acabado el empleo, apagar el aparato y desenchufar de la toma de corriente.
- Levantar el brazo del soporte (C) apretando el pulsador de inclinación brazo (B) y quitar el cuerpo motor con las varillas mediante la correspondiente tecla de desenganche trasero (I) (Fig. 8).
- Extraer las varillas como se ha descrito precedentemente y quitar el recipiente (A).

ATENCIÓN: Si tuviéramos problemas de espacio o quisiéramos trabajar en recipientes diferentes, se puede usar el cuerpo motor incluso separado del soporte (C).

SUGERENCIAS

Tiempo de funcionamiento: 2-5 minutos.
Velocidad: 1-12
Para masas blandas, claras, nata montada, cremas, mahonesa. Para mezclar salsas y mezclas para flanes.

Tiempo de funcionamiento: 5-10 minutos.
Velocidad: 8-16.
Para masas con levadura o masas sin levadura o para purés de patata para hacer "gnocchi" y croquetas de patata.

VALORES ESTÁNDAR PARA LA SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

Ajuste 1:	Para amalgamar la masa.
Ajuste 2-3:	Para mezclar los ingredientes o para cuando se necesita una velocidad baja.
Ajuste 4:	Para mezclar líquidos o cuando se añaden líquidos a ingredientes secos.
Ajuste 5-6:	Especialmente adecuado para la masa granular.
Ajuste 7:	Para alternar añadidos de ingredientes secos a ingredientes líquidos.
Ajuste 9-10:	Para amasar mezclas ya preparadas para repostería o para cuando se necesita una velocidad baja.
Ajuste 11:	Para tratar la mantequilla montada o el azúcar glás.
Ajuste 12-13:	Para una consistencia ligera o blanda, por ejemplo azúcar glás.
Ajuste 14:	Para hacer el puré de patatas.
Ajuste 15:	Para montar la nata.
Ajuste 16:	Para montar las claras o para cuando se necesita una velocidad baja.

LIMPIEZA DEL APARATO

ATENCIÓN: NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

- Las varillas (L-M) y el recipiente (A) se pueden lavar con agua caliente con detergente o en el lavavajillas.
- Limpiar la parte externa del aparato y el soporte (C) con un paño humedecido.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1 Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
2 Não deixar o aparelho não guardado quando estiver ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3 Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4 Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5 Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6 Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7 Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
8 É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
9 NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
10 MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
11 Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
12 Antes de ligar o aparelho, assegure-se de o ter montado perfeitamente
13 NUNCA TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTO.
14 Nunca deixe o aparelho sem vigilância se estiver ligado à rede eléctrica. Retire a ficha da tomada sempre após o uso.
15 Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
16 Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
17 Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
18 O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
19 Esse aparelho está de acordo com a directriz 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
20 Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
21 Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

22 Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A Taça giratória
B Botão de inclinação do braço
C Suporte
D Botão de desengate das pás
E Botão de ligar / desligar
F Pega
G Teclas de selecção da velocidade
H Visor
I Tecla de desengate do corpo do motor
L Pás misturadoras
M Pás batedoras

MONTAGEM E DESMONTAGEM DAS PÁS

ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

ATENÇÃO: As pás já devem estar montadas no corpo do motor antes de posicioná-lo no suporte (C).

- Esta batedeira dispõe de dois tipos de pás:
  - pás batedoras (M) de metal para bater maionese, molhos, natas e claras em castelo;
  - pás misturadoras (L) para amassar.
- Para montar as pás, segure a batedeira pela pega (F) e encaixe o pé de cada pá nos respectivos furos, rodando ligeiramente até ao clique de encaixe.
  As pás de cada par não são idênticas entre si; portanto, aquela com a engrenagem de plástico deve ser montada no furo esquerdo (Fig. 2).
- Para desmontar as pás, remova antes o corpo do motor do suporte (C), carregando no botão de expulsão (D), e puxe-as para fora (Fig. 3).

ATENÇÃO: Não prima o botão de desengate (D) com o aparelho em funcionamento.

MODO DE USO

ATENÇÃO: ANTES DO USO, VERIFIQUE SE AS PÁS ESTÃO MONTADAS CORRECTAMENTE.

- Apoie o suporte (C) sobre uma superfície plana e estável.
- Prima o botão de inclinação do braço (B) e simultaneamente levante o braço do suporte (C).
- Monte a taça (A), encaixando-a perfeitamente no eixo na base do suporte (C) (Fig. 5).
- Pelo lado dianteiro do suporte (C), monte o corpo do motor, com as pás já montadas, no braço de maneira que as pás se encaixem nas fendas. Abaixe-o, premindo-o ligeiramente, até ouvir o clique de encaixe da engrenagem de plástico presente na pá esquerda no respectivo alojamento

dentro da fenda no braço (Fig. 6).

- Coloque os ingredientes na taça (A) e, carregando no botão de inclinação do braço (B), abaixe novamente o braço do suporte (C) segurando na pega (F) do corpo do motor (Fig. 7).
- Insira a ficha do cabo de alimentação na tomada de corrente.

ATENÇÃO: O aparelho foi concebido para realizar operações de breve duração (máx. 10 minutos). Desligue o aparelho passados 10 minutos de uso e deixe arrefecer o motor no mín. 30 minutos antes de voltar a usá-lo.

- Ligue o aparelho pelo botão de ligar (E); a luz do visor (H) começa a piscar. O tempo indicado no visor (H) começa a correr, aparece o número “1” da velocidade e as pás começam a girar.

NOTA: Comece a bater na velocidade mais baixa, aumentando gradualmente até à velocidade desejada. Para massas mais duras, sugerimos bater nas velocidades mais altas.

- Regule a velocidade com as teclas (G) “+” e “-”. O aparelho dispõe de 16 velocidades diferentes.

NOTA: Após 9 minutos e 59 segundos, o relógio volta a indicar 0 minutos e 0 segundos e recomeça a contar.

ATENÇÃO: o aparelho possui um mecanismo especial que durante o trabalho induz um movimento giratório na taça (A) com velocidade constante.

- Para eventualmente adicionar mais ingredientes na taça ou mudar o tipo das pás, deve-se desligar o aparelho pelo botão (E), retirar a ficha da tomada e levantar o corpo do motor como descrito acima.
- Após o uso, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Levante o braço do suporte (C) carregando no botão de inclinação do braço (B) e remova o corpo do motor com as pás montadas agindo na tecla de desengate traseira (I) (Fig. 8).
- Desmonte as pás, como descrito acima, e retire a taça (A).

ATENÇÃO: Caso a taça seja pequena para a receita e se queira utilizar outra taça, é possível usar o corpo do motor separado do suporte (C).

SUGESTÕES

Tempo de funcionamento: 2-5 minutos.
Velocidade: 1-12
Para cremes, molhos, claras, natas e maionese. Para misturar molhos e receitas de pudim.

Tempo de funcionamento: 5-10 minutos.
Velocidade: 8-16.
Para misturar massas com ou sem fermento ou puré de batata.

VALORES STANDARD PARA A SELECÇÃO DA VELOCIDADE

Velocidade 1: Para amalgamar.
Velocidade 2-3: Para misturar os ingredientes ou para bater à baixa velocidade.
Velocidade 4: Para misturar líquidos ou para adicionar líquidos a ingredientes secos.
Velocidade 5-6: Particularmente indicado para massa granular.
Velocidade 7: Para adicionar ingredientes secos a ingredientes líquidos.
Velocidade 9-10: Para misturar massa pré-preparada para doces ou para bater à baixa velocidade.
Velocidade 11: Para bater manteiga ou açúcar.
Velocidade 12-13: Para bater massas leves e macias (ex.: açúcar refinado para obter açúcar de confeiteiro).
Velocidade 14: Para fazer puré de batata.
Velocidade 15: Para bater natas.
Velocidade 16: Para bater claras ou para bater à alta velocidade.

LIMPEZA DO APARELHO

ATENÇÃO: NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
ATENÇÃO: MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

- As pás (L-M) e a taça (A) podem ser lavados na máquina ou com água quente e detergente.
- Limpe a superfície externa do aparelho e o suporte (C) com um pano húmido.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1 Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2 Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3 Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4 Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5 Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6 Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7 Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
8 U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
9 DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
10 OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
11 Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12 Voordat het apparaat in werking wordt gezet controleer of het goed samengesteld is.
13 NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
14 Laat het apparaat nooit onbewaakt achter als het aan het stroomnet is verbonden. Na gebruik trek de stekker uit het stopcontact.
15 Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
16 Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
17 Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
18 Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
19 Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EG e EMC2004/108/EEG.
20 Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedge-

keurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.

21 Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.

22 Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Draaibare kom
B Knop arm hellen
C Steun
D Knop loshaken gardes
E Knop aanzetten/ uitzetten
F Handvat
G Toetsen snelheidinstellen
H Display
I Toets loshaken motorbasis
L Gedraaide gardes
M Traditionele gardes

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE GARDES

PAS OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

PAS OP: De gardes moeten op de motorbasis wordne gemonteerd voordat deze laatste op de steun (C) wordt gezet

- Het apparaat beschikt over twee types gardes die naar wens gebruikt kunnen worden:
  - Koppel traditionele metalen gardes (M) voor het opkloppen van majonaise, room en eiwit tot sneeuw;
  - Koppel gedraaide gardes (L) voor het kneden.
- Om de gardes te monteren pak het apparaat vast bij het handvat (F) en steek de steel van iedere garde in de speciale openingen, draai ze iets tot aan de klik.
  De gardes vormen een paar en zijn niet gelijk aan elkaar; de garde die een plastic aansluitingspunt heeft moet daarom in het linker gat gemonteerd worden (Fig. 2).
- Voor het demonteren van de gardes, verwijder eerst de motorbasis van van de steun (C), en druk vervolgens op de knop voor het loshaken van de gardes (D) en trek ze eruit (Fig. 3).

PAS OP: Nooit op de knop voor het loshalen (D) drukken terwijl het apparaat in werking staat.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

PAS OP: VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT CONTROLEER OF DE GEWENSTE GARDES GOED ZIJN GEMONTEERD.

- Zet de steun (C) op een vlak en stabiel oppervlakte.
- Druk op de knop voor het hellen van de arm (B) en hef gelijktijdig de arm van de steun (C) naar boven (Fig. 4).
- Zet de kom (A) op de speciale plaats door hem perfect op de pin te zetten van de motorbasis (C) (Fig. 5).
- Zet de motorbasis compleet met de gardes op de arm vanaf de achterkant op de steun (C), zodat de gardes zich aansluiten aan de twee speciale lussen. Laat hem naar beneden zakken, door er zacht op te drukken totdat u de klik hoort die aangeeft dat de platsic aansluiting op de linker garde is aangesloten aan speciale aansluiting in de lus van de arm (Fig. 6).
- Giet de ingrediënten in de kom (A) en, terwijl u op de knop voor het hellen van de arm drukt (B), zet opnieuw de arm van de steun omlaag (C) door op het handvat (F) van de motorbasis te drukken (Fig. 7).
- Verbind de voeidngskabel aan een stropcontact.

PAS OP: Het apparaat is ontworpen om korte tijd gebruikt te worden met een maximum van 10 minuten. Zet het apparaat na 10 gebruiksminuten uit en laat de moter tenminste 30 minuten afkoelen voordat het apparaat opnieu wordt gebruikt.

- Zet het apparaat door op de speciale knop voor het aanzetten (E) te drukken; het lampje op het display (H) begint te branden.
  De tijd op het display (H) begint te verlopen, de indicator “1” verschijnt en de gardes beginnen te draaien.

OPMERKING: Begin het kneden op een lage snelheid en verhoog de snelheid gelijdelijk totdat de gewenste snelheid wordt bereikt. Voor hard deeg raden we aan om de hoge snelheden te gebruiken.

- Regel de gewenste snelheid met de toetsen (G) “+” en “-”. Het Apparaat beschikt over 16 verschillende snelheden.

OPMERKING: Na 9 minuten en 59 secondes keert het horloge terug naar 0 minuten en 0 secondes en begint opnieuw te tellen.

PAS OP: Het apparaat beschikt over een speciaal mechanisme dat tijdens de werking een draaiende beweging met regelmatige snelheid geeft aan de kom (A).

- Als u andere ingrediënten wilt toevoegen aan het mengsel of de soort gardes wilt veranderen moet het apparaat uitgezet worden met de speciale knop (E), de stekker moet uit het stopcontakt worden getrokken en de motorbasis moet opgeheven worden zoals hiervoor wordt beschreven.
- Na het gebruik, zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Hef de arm van de steun (C) op door op de knop voor het opheffen van de arm (B) te drukken en verwijder de motorbasis samen met de gardes door op de toest voor het loshaken aan de achterkant te drukken (I) (Fig. 8).
- Trek de gardes eruit zoals hiervoor wordt beschreven en verwijder de kom (A).

PAS OP: Als er ruimteproblemen bestaan of als u in andere kommen wilt werken kan de motorbasis ook afzonderlijk van de steun (C) worden gebruikt.

RAADGEVINGEN

Werktijd: 2-5 minuten.
Snelheid: 1-12
Voor beslag, eiwit, geklopte room, crème majonaise. Voor het mengen van saucen en mengsels voor pudding.

Werktijd: 5-10 minuti.
Snelheid: 8-16.
Voor deeg met gist of deeg zonder gist of aardappelpuree voor gnocchi en aardappelkroketten.

STANDAARDWAARDES VOOR HET KIEZEN VAN DE SNELHEID

Instelling 1:	Voor het fijnkneden van deeg.
Instelling 2-3:	Voor het mengen van ingrediënten of als een lage snelheid wordt gevraagd.
Instelling 4:	Voor het mengen van vloeistoffen of als aanvloeistoffen droge ingrediënten worden toegevoegd.
Instelling 5-6:	Bijzonder geschikt voor korreldeeg.
Instelling 7:	Voor het toevoegen van droge ingrediënten aan vloeibare ingrediënten.
Instelling 9-10:	Voor het mengen van mengsels klaar voor zoet of als een lage snelheid wordt gevraagd.
Instelling 11:	Voor de behandling van opgeklopte boter of poedersuiker.
Instelling 12-13:	Voor een lichte zachte consistentie, bijvoorbeeld poedersuiker.
Instelling 14:	Voor het maken van aardappelpuree.
Instelling 15:	Voor het opkloppen van room.
Instelling 16:	Voor het opkloppen van eiwit of als een hoge snelheid wordt gevraagd.

REINIGEN VAN HET APPARAAT

PAS OP: DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
PAS OP: OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.

- De gardes (L-M) en de kom (A) kunnen met warm water en zeep gereinigd worden of in de vaawasmachine.
- Reinig de buitenkant van het apparaat en de steun (C) met een vochtige doek.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1 Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2 Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3 Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4 Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5 Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6 Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
8 Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
9 ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
10 ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
11 Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
12 Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι τέλεια συναρμολογημένη.
13 ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΑ ΜΕΡΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ.
14 Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη μετά από κάθε χρήση.
15 Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
16 Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
17 Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
18 Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
19 Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/ΕΕ και EMC2004/108/ΕΟΚ.
20 Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον

κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.

21 Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.

22 Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Περιστρεφόμενο μπωλ
B Πλήκτρο κλίσης βραχίονα
C Βάση
D Πλήκτρο απαγκίστρωσης αναδευτήρων
E Πλήκτρο λειτουργίας/παύσης
F Λαβή
G Πλήκτρα επιλογής ταχυτήτων
H Οθόνη
I Πλήκτρο απαγκίστρωσης σώματος κινητήρα
L Ελικοειδείς αναδευτήρες
M Παραδοσιακοί αναδευτήρες

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΩΝ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι αναδευτήρες πρέπει να συναρμολογηθούν στο σώμα κινητήρα πριν την τοποθέτησή του στη βάση (C).

- Η συσκευή φέρει δύο είδη αναδευτήρων που χρησιμοποιούνται ανάλογα με τις προσωπικές ανάγκες:
  - ζεύγος παραδοσιακών αναδευτήρων (M) από μέταλλο για παρασκευή μαγιονέζας, σάλτσες, σαντιγύ και παρασκευή μαρέγκας.
  - ζεύγος ελικοειδών αναδευτήρων (L) για ζύμωμα.
- Για να συναρμολογήσετε τους αναδευτήρες, κρατήστε από τη λαβή (F) τη συσκευή και βάλτε το στέλεχος κάθε αναδευτήρα στις ειδικές οπές, στρέφοντας ελαφρά μέχρι το δέσιμο.
  Οι αναδευτήρες που αποτελούν το ζεύγος, δεν είναι ίδιοι μεταξύ τους. Γι' αυτό, ο αναδευτήρας με το πλαστικό γρανάζι πρέπει να συναρμολογηθεί στην αριστερή οπή (Εικ. 2).
- Για να αφαιρέσετε τους αναδευτήρες, αποσπάστε πρώτα απ' όλα το σώμα κινητήρα από τη βάση (C), στη συνέχεια πιέστε το σχετικό πλήκτρο εξαγωγής (D) και τραβήξτε τους προς τα έξω (Εικ. 3).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην πιέζετε το πλήκτρο απαγκίστρωσης (D) ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΕΧΕΤΕ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΕΙ ΣΩΣΤΑ ΤΟΥΣ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΘΥΜΕΙΤΕ.

- Τοποθετήστε τη βάση (C) σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Πιέστε το πλήκτρο κλίσης του βραχίονα (B) και ταυτόχρονα σηκώστε το βραχίονα της βάσης (C) προς τα επάνω (Εικ. 4).
- Τοποθετήστε το μπωλ (A) στον ειδικό χώρο, εισάγοντάς το τέλεια επάνω στο σχετικό άξονα στο επίπεδο της βάσης (C) (Εικ. 5).
- Εφαρμόστε το σώμα κινητήρα, με τους αναδευτήρες ήδη τοποθετημένους, στο βραχίονα, εισάγοντάς το από το εμπρόσθιο μέρος της βάσης (C), κατά τρόπον ώστε οι αναδευτήρες να συνδεθούν στα δύο σχετικά ανοίγματα. Αφήστε το να τρέξει προς τα κάτω, πιέζοντας το ελαφρά, μέχρι να ακούσετε το κλικ της αγκίστρωσης του πλαστικού γραναζιού που βρίσκεται στον αριστερό αναδευτήρα στο σχετικό διαμέρισμα στο εσωτερικό του ανοίγματος στο βραχίονα (Εικ. 6).
- Ρίξτε τα υλικά στο μπωλ (A) και, πιέζοντας το πλήκτρο κλίσης του βραχίονα (B), κατεβάστε και πάλι το βραχίονα της βάσης (C) δρώντας στη λαβή (F) του σώματος κινητήρα (Εικ. 7).
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα ρεύματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για λειτουργίες σύντομης διάρκειας το πολύ 10 λεπτών. Σβήστε τη συσκευή μετά από 10 λεπτά χρησιμοποίησής της και αφήστε τον κινητήρα να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν την χρησιμοποιήσετε και πάλι.

- Θέσατε σε λειτουργία τη συσκευή πιέζοντας το σχετικό πλήκτρο λειτουργίας (E). Το φως στην οθόνη (H) θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
  Ο χρόνος που φαίνεται στην οθόνη (H) αρχίζει να τρέχει, εμφανίζεται η ένδειξη “1” της ταχύτητας και οι αναδευτήρες αρχίζουν να περιστρέφονται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αρχίστε να ζυμώνετε από τη χαμηλότερη ταχύτητα, αυξάνοντάς την βαθμιαία μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή ταχύτητα. Για τις πιο σφιχτές ζύμες, συνιστούμε τη χρησιμοποίηση των υψηλότερων ταχυτήτων.

- Ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα μέσω των πλήκτρων (G) “+” και “-“. Η συσκευή διαθέτει 16 διαφορετικές ταχύτητες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μετά από 9 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα το ρολόι επιστρέφει στο 0 λεπτά και 0 δευτρόλεπτα και ξαναρχίζει το μέτρημα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή φέρει έναν ειδικό μηχανισμό ο οποίος, κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, προκαλεί στο μπωλ (A) μια περιστροφική κίνηση με σταθερή ταχύτητα.

- Στην περίπτωση που επιθυμείτε να προσθέσετε και άλλα υλικά στο μίγμα, ή να αλλάξετε τους αναδευτήρες, πρέπει να σβήσετε τη συσκευή δρώντας στο σχετικό πλήκτρο (E), να αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και να ανασηκώσετε το σώμα κινητήρα όπως αναφέρθη προηγουμένως.
- Αφού τελειώσετε με τη χρήση, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.
- Ανασηκώστε το βραχίονα της βάσης (C) πιέζοντας το πλήκτρο κλίσης του βραχίονα (B) και αφαιρέστε το σώμα κινητήρα μαζί με τους αναδευτήρες δρώντας στο σχετικό οπίσθιο πλήκτρο απαγκίστρωσης (I) (Εικ. 8).
- Βγάλτε τους αναδευτήρες όπως αναφέρθη προηγουμένως και αποσπάστε το μπωλ (A).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Στην περίπτωση που υπάρχει πρόβλημα χώρου ή επιθυμείτε να παρασκευάσετε σε διαφορετικά δοχεία, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σώμα κινητήρα ξεχωριστά από τη βάση (C).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Χρόνος λειτουργίας: 2-5 λεπτά.
Ταχύτητα: 1-12
Για ζύμες, ασπράδια αυγού, σαντιγύ, κρέμες, μαγιονέζα. Για αναμίξετε σάλτσες και μίγματα για επιδόρπια.

Χρόνος λειτουργίας: 5-10 λεπτά.
Ταχύτητα: 8-16.
Για ζύμες με μαγιά ή ζύμες χωρίς μαγιά ή για πουρέ πατάτας, για νιόκι πατάτας και κροκέτες πατάτας.

ΤΙΜΕΣ STANDARD ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

Επιλογή 1:	Για ανάμιξη της ζύμης.
Επιλογή 2-3:	Για ανακάτωμα των υλικών ή όταν απαιτείται μια χαμηλή ταχύτητα.
Επιλογή 4:	Για ανακάτωμα υγρών ή όταν προστίθενται υγρά σε ξηρά υλικά.
Επιλογή 4-6:	Ιδιαίτερα κατάλληλες για κοκκώδεις ζύμες.
Επιλογή 7:	Για να εναλλάσετε προσθήκη ξηρών υλικών σε υγρά υλικά.
Επιλογή 9-10:	Για να αναμίξετε έτοιμα μίγματα για γλυκά ή όταν απαιτείται μια χαμηλή ταχύτητα.
Επιλογή 11:	Για την επεξεργασία του βούτυρου ή της ζάχαρης άχνης.
Επιλογή 12-13:	Για μια ελαφριά και απαλή υφή, για παράδειγμα ζάχαρη άχνη.
Επιλογή 14:	Για την παρασκευή πουρέ πατάτας.
Επιλογή 15:	Για χτύπημα κρέμας γάλακτος.
Επιλογή 16:	Για χτύπημα των ασπραδιών των αυγών ή όταν απαιτείται μια υψηλή ταχύτητα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

- Οι αναδευτήρες (L-M) και το μπωλ (A) μπορούν να πλυθούν σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής και τη βάση (C) με ένα υγραμένο πανί.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

1 Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.

2 Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.

3 Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko żródeł ciepła.

4 Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyżnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.

5 Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferyczych (deszcz, słońce, itp...).

6 Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.

7 Ten przyrząd nie jest przystosowany do użytkowania przez osoby upośledzone fizycznie, czuciowo lub umysłowo (wliczając w to dzieci). Użytkownicy, bez doświadczenia i nie znający przyrządu lub którzy nie otrzymali odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania przyrządu będą musiały być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

8 Należy uważać na dzieci, aby być pewnym, że nie bedą bawiły się przyrządem.

9 NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.

10 TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.

11 Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujace się na przyrządzie.

12 Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się czy jest ono prawidłowo złożone.

13 NIE DOTYKAĆ NIGDY CZĘSCI RUCHOMYCH.

14 Nie pozostawiać urządzenia bez opieki wówczas, gdy połączone jest z siecią elektryczną. Odłączcie wtyczkę po każdym użyciu.

15 Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.

16 Nie używać przyrządu, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli sam przyrząd okazuje się uszkodzony; w tym przypadku należy dostarczyć go do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.

17 Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego obsługę techiczną lub przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w sposób zapobiegający powstaniu wszelkiego ryzyka.

18 Przyrząd został zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczony do użytku handlowego lub przemysłowego.

19 Przyrząd ten jest zgodny z wymaganiami dyrektywy 2006/95/CE i EMC2004/108/CEE.

20 Ewentualne zmiany tego produktu, nieuzgodnione wyrażnie z producentem, mogą powodować

spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkowania z winy użytkownika.

21 W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.

22 Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne żródło zagrożenia.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

OPIS URZĄDZENIA. (Rys. 1)

A Pojemnik obrotowy
B Przycisk nachylenia ramienia
C Podparcie
D Przycisk odczepienia trzepaczki
E Przycisk włączenie/wyłączenie
F Uchwyt.
G Przyciski dla zaprogramowania prędkości.
H Display
I Przycisk odczepienia korpusu silnika
L Trzepaczka zawijana
M Trzepaczki tradycyjne

MONTAŻ I DEMONTAŻ TRZEPACZEK

UWAGA: TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.

UWAGA: Trzepaczki muszą być zamontowane na korpusie silnika przed jego ustawieniem na podparciu (C).

- Urządzenie dysponuje dwoma rodzajami trzepaczek od użytkowania zgodnie z własnymi wymaganiami.
  - para metalowych trzepaczek tradycyjnych (M) do ubijania majonezu, sosów, śmietany i ubitego białka.
  - para trzepaczek zawijanych (L) do zarabiania ciasta.
- Dla zamontowania trzepaczek, należy uchwycić urządzenie za rękojeść (F) rękojeść włożyć nogę każdej trzepaczki do odpowiedniego otworu, obracając lekko, aż do zatrzaśnięcia.
  Trzepaczki formujące parę nie są identyczne; w związku z tym trzepaczka, która posiada plastykowe zazębienie musi być zamontowana w otworze po lewej stronie (Rys. 2).
- Dla wyjęcia trzepaczek, należy przede wszystkim wyjąć korpus silnika z podparcia (C), następnie nacisnąć odpowiedni przycisk odblokowujący (D) i wyciągnąć je w kierunku na zewnątrz. (Rys. 3).

UWAGA: Nie naciskać przycisku odblokowującego (D), gdy urządzenie jest uruchomione.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

UWAGA: PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA, UPEWNIĆ SIĘ CZY ZAMONTOWALIŚMY PRAWIDŁOWO WYMAGANE TRZEPACZKI.

- Oprzeć podparcie (C) na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Nacisnąć na przycisk nachylenia ramienia (B) i jednocześnie podnieść ramię podparcia (C) do góry (Rys. 4).
- Wstawić pojemnik (A) w odpowiednie miejsce, ustawiając go dokładnie nad odpowiednim czopem na podstawie podparcia (C) (Rys. 5).
- Założyć z przodu podparcia (C) korpus silnika z założonymi na jego ramieniu trzepaczkami w taki sposób, że trzepaczki zazębią się w dwóch odpowiednich otworach. Przesuwać go ku dołowi, lekko naciskając, aż do momentu usłyszenia trzasku potwierdzającego zazębienie plastykowej obudowy w odpowiednim otworze znajdującym się we wnętrzu ramienia.(Rys.6).
- Włożyć składniki mieszaniny do pojemnika (A) i naciskając na przycisk nachylenia ramienia (B), opuścić ponownie ramię podparcia (C) poprzez działanie na uchwyt (F) korpusu silnika (Rys. 7).
- Połączyć przewód zasilania z gniazdkiem prądu.

UWAGA: Urządzenie zostało zaprojektowane do czynności o krótkim okresie działania wynoszącym maksymalnie 10 minut. Wyłączyć urządzenie po 10 minutach użytkowania i pozostawić silnik do ochłodzenia, przez co najmniej 30 minut przed kolejnym użytkowaniem..

- Uruchomić urządzenie naciskając odpowiedni przycisk włączenia (E), światełko na display (H) zacznie migotać.
  Czas zaznaczony na display (H) zaczyna upływać, pokazuje się wskaźnik „1" prędkości i trzepaczki zaczynają się obracać.

NOTA: Rozpoczynać urabianie ciasta od najniższej prędkości, zwiększając ją stopniowo, aż do osiągnięcia żądanej prędkości. Dla ciast twardszych sugerujemy używanie wyższych prędkości.

- Wyregulujcie żądaną prędkość pomiędzy przyciskami (G) "+" i "-". Urządzenie dysponuje 16 różnymi prędkościami.

NOTA: Po 9 minutach i 59 sekundach zegarek powraca do 0 minut i 0 sekund i rozpoczyna odliczanie.

UWAGA: Urządzenie jest wyposażone w specjalny mechanizm, który podczas pracy wywołuje ruch obrotowy pojemnika (A) ze stałą prędkością.

- W przypadku gdybyśmy chcieli dodać kolejne składniki do mieszanki lub zmienić rodzaj trzepaczek, należy wyłączyć urządzenie naciskając na odpowiedni przycisk (F), odłączyć przewód elektryczny od gniazdka prądowego i podnieść korpus silnika zgodnie z podanym poprzednio opisem.
- Po zakończeniu użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu.
- Podnieść ramię podparcia (C) naciskając na przycisk nachylenia ramienia (B) i wyjąć korpus silnika razem z trzepaczkami naciskając na odpowiedni przycisk tylnego rozłączenia.(I) (Rys. 8).
- Wyciągnąć trzepaczki zgodnie z opisem podanym wcześniej i wyjąć pojemnik (A).

UWAGA: W przypadku, gdy mamy problemy z ciasnotą lub chcemy pracować z innymi pojemnikami można stosować korpus silnika także w oddzieleniu od podparcia (C).

ZALECENIA

Czas działania: 2-5 minut

Szybkość 1-12

Dla lanego ciasta, ubijanego białka, bitej śmietany, kremu, majonezu. Dla mieszania sosów i mieszanin dla budyniów.

Czas działania: 5-10 minut

Szybkość 8-16.

Dla ciast z drożdżami lub ciast bez drożdży lub dla ziemniaczanego puree dla robienia klusek lub ziemniaczanych zrazików.

WARTOŚCI STANDARD DLA WYBIERANIA PRĘDKOŚCI.

Ustawienie 1:	Dla wyrobienia ciasta.
Ustawienie 2-3:	Dla zmieszania składników lub, kiedy jest wymagana niska prędkość.
Ustawienie 4:	Dla zmieszania płynów lub, kiedy dodaje się płynu do suchych składników.
Ustawienie 5-6:	Szczególnie odpowiednie dla granulowanego wyrobienia ciasta.
Ustawienie 7:	Dla zmieniania dodawania składników suchych do składników ciekłych.
Ustawienie 9-10:	Dla zmieszania gotowych mieszanin dla słodyczy lub, kiedy jest wymagana niska prędkość.
Ustawienie 11:	Dla ubijania masła i cukru pudru.
Ustawienie 12-13:	Dla konsystencji lekkiej i puszystej, na przykład cukru pudru.
Ustawienie 14:	Dla wykonania puree ziemniaczanego.
Ustawienie 15:	Dla ubijania piany
Ustawienie 16:	Dla ubijania białek lub, gdy wymagana jest duża wysokość.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

UWAGA: NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.

UWAGA: TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.

- Trzepaczki (L-M) i pojemnik (A) mogą być myte w ciepłej wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce mechanicznej.
- Oczyścić stronę zewnętrzną urządzenia i podparcia (C) za pomocą wilgotnej szmatki.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1 Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2 Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3 Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4 При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5 Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6 Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7 Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
8 Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
9 НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
10 ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
11 Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12 Прежде чем включать прибор, убедиться в правильности его сборки.
13 НИКОГДА НЕ ТРОГАТЬ ДЕТАЛИ, НАХОДЯЩИЕСЯ В ДВИЖЕНИИ
14 Никогда не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электрической сети. Вынимать штепсель после каждого использования.
15 При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
16 Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
17 Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
18 Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
19 Этот прибор соответствует директиве 2006/95/CE и EMC2004/108/CEE.
20 Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.

21 В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.

22 Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис.1)

A Вращающаяся чаша
B Кнопка регулировки угла наклона плеча
C Держатель
D Кнопка для отсоединения венчиков
E Кнпка включения/выключения
F Ручка
G Кнопки выбора скорости
H Дисплей
I Кнопка для снятия корпуса мотора
L Венчики для теста в виде спирали
M Обычные венчики для взбивания

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ВЕНЧИКОВ

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

ВНИМАНИЕ: прежде чем подсоединять корпус мотора к держателю (C), в него необходимо вставить венчики.

- К прибору прилагаются два типа венчиков, которые можно использовать по Вашему усмотрению:
  - пара обычных венчиков (M) из металла - для взбивания майонеза, соусов, сливок и яичных белков;
  - пара венчиков в виде спирали (L) для замешивания теста.
- Для установки венчиков взять прибор за ручку (F) и вставить ножку каждого венчика в специальные отверстия, слегка поворачивая его до щелчка.
  Венчики, находящиеся в паре, отличаются друг от друга. Венчик с пластиковым колечком должен вставляться в левое отверстие (Рис.2).
- Для того, чтобы снять венчики, необходимо прежде всего отсоединить корпус мотора от держателя (C), а затем нажать соответствующую кнопку (D) и вынуть их наружу (Рис.3).

ВНИМАНИЕ: Не нажимать на кнопку для снятия венчиков (D) во время работы миксера.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ: ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА, УБЕДИТЬСЯ В ПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКЕ ВЫБРАННЫХ ВЕНЧИКОВ

- Поставить блок держателя (C) на ровную и устойчивую поверхность.
- Нажать кнопку регулировки угла наклона плеча (B) и одновременно поднять плечо держателя (C) вверх (Рис.4).
- Поместить чашу (A) таким образом, чтобы она точно встала на стержень основы держателя (C) (Рис.5).
- Вставить корпус мотора с венчиками с передней стороны держателя (C) и установить его таким образом, чтобы венчики вошли в отверстия. Направить корпус вниз, слегка нажимая на него, пока не будет слышен щелчок, который говорит о том, что пластиковое колечко, находящееся на левом венчике, вошло во внутреннее отверстие плеча (Рис. 6).
- Положить продукты в чашу (A) и, нажимая на кнопку регулировки угла наклона плеча (B), снова опустить держатель (C) при помощи ручки (F) корпуса мотора (Рис. 7).
- Подсоединить вилку провода к электрической розетке.

ВНИМАНИЕ: прибор рассчитан на выполнение непродолжительных операций, длительность которых не превышает 10 минут. Выключить миксер после 10 минут работы и дать мотору охладиться не менее 30 минут, прежде чем снова его использовать.

- Включить прибор нажатием соответствующей кнопки включения (E). При этом лампочка дисплея (H) начнет мигать.
  На дисплее (H) начинается отсчёт указанного времени, появляется указание скорости «1» и венчики начинают вращаться.

ПРИМЕЧАНИЕ: Начинатйте взбивать смесь на самой низкой скорости, постепенно увеличивая ее до достижения желаемой скорости. Для наиболее густых смесей рекомендуется использовать более высокую скорость.

- Для установки скорости предусотрены кнопки (G) “+” и “-”. Прибор имеет 16 скоростей.

ПРИМЕЧАНИЕ: По истечении 9 минут и 59 секунд часы возвращаются на 0 минут и 0 секунд и начинают новый отсчет.

ВНИМАНИЕ: Прибор оснащён специальным устройством, которое во время его работы осуществляет вращение чаши (A) с постоянной скоростью.

- Если необходимо ввести дополнительные ингредиенты или поменять венчики, то следует выключить прибор при помощи соответствующей кнопки (E), вынуть вилку провода из электрической розетки и поднять корпус мотора, как описано выше.
- По окончании работы выключить прибор и отсоединить вилку провода от электрической розетки.
- Поднять плечо держателя (C), нажимая на кнопку регулировки угла наклона плеча (B), и снять корпус мотора с венчиками при нажатии соответствующей кнопки, которая находится сзади (I) (Рис.8).
- Снять венчики, как описано ранее, и вынуть чашу (A).

ВНИМАНИЕ: Если нет достаточного места для работы или используется другая тара, то с корпусом мотора можно работать отдельно без держателя (C).

СОВЕТЫ

Время работы: 2-5 минут

Скорость: 1-12

Для блинного теста, яичного белка, взбитых сливок, кремов, майонеза. Для замешивания соусов и смесей для пудингов.

Время работы 5-10 минут.

Скорость: 8-16.

Для теста с дрожжами или без дрожжей, для картофельного пюре, для приготовления картофельных клецков и биточков.

КРИТЕРИИ ДЛЯ ВЫБОРА СКОРОСТИ

Положение 1:	Для замешивания теста
Положение 2-3:	Для смешивания ингредиентов или при необходимости низкой скорости
Положение 4:	Для смешивания жидких ингредиентов и при введении жидкости в порошковую смесь
Положение 5-6:	Особенно подходит для смеси с зернистой структурой
Положение 7:	Для чередования сухих и жидких ингредиентов
Положение 9-10:	Для перемешивания готовой смеси для приготовления десертов и при необходимости низкой скорости
Положение 11:	Для бзбитого сливочного масла и сахарной пудры
Положение 12-13:	Для таких продуктов с лёгкой и пушистой консистенцией, как например сахарная пудра
Положение 14:	Для картофельного пюре
Положение 15:	Для взбивания сливок
Положение 16:	Для взбивания яичных белков и при необходимости высокой скорости

ЧИСТКА ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

- Венчики (L-M) и чашу (A) можно мыть тёплой водой с мылом или в посудомоечной машине.
- Разрешается чистить внешний корпус прибора и держатель (C) при помощи влажной ткани.

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١ تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.

٢ تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.

٣ لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.

٤ قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.

٥ لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).

٦ تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.

٧ إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.

٨ يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

٩ لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

١٠ حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

١١ تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.

١٢ قبل تشغيل الجهاز تأكد من تركيبه بشكل صحيح.

١٣ لا تلمس أبداً الأجزاء المتحركة.

١٤ لا تترك أبداً الجهاز بدون مراقبة عندما يكون متصلاً بالشبكة الكهربائية. افصل القابس بعد كل استخدام.

١٥ لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.

١٦ تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.

١٧ في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.

١٨ تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.

١٩ هذا الجهاز مطابق للائحة CE/٩٥/٢٠٠٦ و CEE/١٠٨/EMC٢٠٠٤.

٢٠ اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

٢١ في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٢٢ من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A إناء دوار
B زر إمالة الذراع
C دعامة
D زر فك أذرع الخفق
E زر التشغيل / الإبطال
F مقبض
G مفاتيح ضبط السرعة
H شاشة عرض
I مفتاح فك جسم المحرك
L أذرع الخفق اللولبية
M أذرع الخفق التقليدية

تركيب وفك أذرع الخفق

تنبيه: حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

تنبيه: يجب تركيب أذرع الخفق فوق جسم المحرك قبل وضعه على الدعامة (C).

- الجهاز مزود بنوعين من أذرع الخفق يتم استخدامها تبعاً للاحتياج:
  - زوج من أذرع الخفق التقليدية (M) المعدنية لخفق المايونيز، الصلصات، القشدة وزلال البيض؛
  - زوج من أذرع الخفق اللولبية (L) لتحضير العجين.
- لتركيب أذرع الخفق، امسك الجهاز باستخدام المقبض (F) وأدخل عمود كل ذراع خفق في الثقوب الخاصة، مع إدارتها برفق حتى يتم التعشيق.
  أذرع الخفق المزدوجة ليست متساوية فيما بينها؛ ولذلك فالذراع المزود بالجزء المسنن البلاستيكي يجب تركيبه في الثقب الأيسر (الشكل ٢).
- لفك أذرع الخفق قم أولاً بإزالة جسم المحرك من الدعامة (C)، ثم اضغط على الزر الخاص بإخراجها (D) واسحبها إلى الخارج (الشكل ٣).

تنبيه: لا تضغط على زر الإخراج (D) أثناء عمل الجهاز.

تعليمات الاستخدام

تنبيه: قبل البدء في استخدام الجهاز، تأكد من تركيب أذرع الخفق المطلوبة بشكل صحيح.

- قم بإسناد الدعامة (C) فوق سطح مستوٍ وثابت.
- اضغط على زر إمالة الذراع (B) وفي نفس الوقت ارفع ذراع الدعامة (C) إلى أعلى (الشكل ٤).
- ضع الإناء (A) في الموضع الخاص به، مع إدخاله بإحكام فوق المحور الخاص به على قاعدة الدعامة (C)

(الشكل ٥).

- قم بتركيب جسم المحرك المزود بأذرع الخفق فوق الذراع، بإدخاله من الجانب الأمامي للدعامة (C)، بحيث تدخل أذرع الخفق في الفتحتين المناسبتين. اتركه ينساب إلى أسفل، بالضغط عليه برفق حتى تسمع صوت تعشيق الجزء المسنن البلاستيكي الموجود فوق ذراع الخفق الأيسر داخل الموضع الخاص في فتحة الذراع (الشكل ٦).
- صُب المكونات في الإناء (A) واضغط على زر إمالة الذراع (B) لتخفض ذراع الدعامة (C) من جديد باستخدام المقبض (F) الموجود في جسم المحرك (الشكل ٧).
- قم بتوصيل كابل التغذية في مأخذ التيار.

تنبيه: تم تصميم الجهاز للقيام بعمليات قصيرة المدة بمقدار ١٠ دقائق بحد أقصى. أبطل الجهاز بعد ١٠ دقائق من الاستخدام واترك المحرك يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل استخدام الجهاز من جديد.

- قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل الخاص (E)؛ سوف يبدأ نور شاشة العرض (H) في الوميض.

  سوف تبدأ المدة المحددة على شاشة العرض (H) في التناقص، ويظهر المؤشر «١» الخاص بالسرعة وتبدأ أذرع الخفق في الدوران.

ملاحظة: ابدأ في العجن بدءاً من السرعة الأقل مع زيادتها بالتدريج حتى تصل إلى السرعة المطلوبة. بالنسبة للعجائن الأكثر صلابة نقترح استخدام السرعات الأعلى.

- اضبط السرعة المطلوبة من خلال المفاتيح (D) "+" و"-". الجهاز مزود بعدد ١٦ سرعة مختلفة.

ملاحظة: بعد ٩ دقائق و٥٩ ثانية تعود الساعة إلى ٠ دقيقة و٠ ثانية وتبدأ في الحساب من جديد.

تنبيه: الجهاز مجهز بآلية خاصة تجعل الإناء (A) يدور بسرعة منتظمة أثناء التشغيل.

- في حالة الرغبة في إضافة مكونات أخرى إلى الخليط أو تغيير نوع أذرع الخفق، يلزم إبطال الجهاز باستخدام الزر الخاص بذلك (E)، افصل القابس عن مأخذ التيار وارفع جسم المحرك كما هو محدد في السابق.
- بعد انتهاء من الاستخدام، أبطل الجهاز وافصل القابس عن مأخذ التيار.
- ارفع ذراع الدعامة (C) بالضغط على زر إمالة الذراع (B) وقم بإزالة جسم المحرك المزود بأذرع الخفق باستخدام المفتاح الخلفي الخاص بالفك (I) (الشكل ٨).
- أخرج أذرع الخفق كما هو محدد في السابق وقم بإزالة الإناء (A).

تنبيه: في حالة ظهور مشكلات خاصة بالمساحة أو في حالة الرغبة في استخدام أواني مختلفة، من الممكن أيضاً استخدام جسم المحرك بشكل منفصل عن الدعامة (C).

اقتراحات

مدة التشغيل: ٢-٥ دقائق

السرعة: ١-١٢

للعجائن، بياض البيض، القشدة المخفوقة، الكريمة، المايونيز. لخلط الصلصات وخليط البودينج.

مدة التشغيل: ٥-١٠ دقائق.

السرعة: ٨-١٦

للعجائن بخميرة أو للعجائن بدون خميرة أو للبطاطس المهروسة لتجهيز معجنات البطاطس المسلوقة ومعجنات البطاطس المقلية «كروكيت».

القيم القياسية لاختيار السرعة:

الوضع ١: لخلط العجين.

الوضع ٢-٣: لخلط المكونات أو عند الاحتياج لسرعة منخفضة.

الوضع ٤: لخلط السوائل أو عند إضافة سوائل للمكونات الجافة.

الوضع ٥-٦: مناسب جداً للعجين المحبب.

الوضع ٧: للتبديل بين إضافات المكونات الجافة والمكونات السائلة.

الوضع ٩-١٠: لخلط مكونات جاهزة للحلوى أو عند الاحتياج لسرعة منخفضة.

الوضع ١١: لخفق الزبد أو سكر البودرة.

الوضع ١٢-١٣: للمكونات الخفيفة والناعمة، مثل سكر البودرة.

الوضع ١٤: لإعداد البطاطس المهروسة.

الوضع ١٥: لخفق القشدة.

الوضع ١٦: لخفق بياض البيض أو عند الاحتياج لسرعة مرتفعة.

تنظيف الجهاز

تنبيه: لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

تنبيه: حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

- يمكن غسل أذرع الخفق (L-M) والإناء (A) بالماء الساخن وسائل التنظيف أو في غسالة الأطباق.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز والدعامة (C) باستخدام قطعة قماش منداة.